



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

KUZU ETLİ KEREVİZ

- 1 kg kereviz
- 2 tane havuç
- 1 adet kuru soğan
- 3 çay kaşığı tuz
- 1 adet yumurtanın sarısı
- 1,5 yemek kaşığı margarin
- 2 yemek kaşığı limon suyu

Kuzu etini suyu çekilene kadar kavurup içine 1 çay bardağı su ilave edip suyu çekilene kadar kısık ateşte arasıra karıştırarak pişiriyoruz.

Soğanı incecik küp şeklinde doğrayıp 1,5 yemek kaşığı margarinde kerevizi küp şeklinde ve havucu halka şeklinde doğrayıp soğana ilave ediyoruz 2 dakika kavurup, pişirdiğimiz etimizin içine yağıyla birlikte katıyoruz üzerini örtecek kadar su ilave edip, tuzunu serpiyoruz, kerevizler pişene kadar kısık ateşte pişiriyoruz.

Yumurtanın sarısını kasede iyice çırpıyoruz, limonu sıkıp tekrar çırpıcıyla köpük köpük olana kadar çırpıyoruz, kereviz yemeğinden iki kaşık alıp terbiyeye katıyoruz karıştırıyoruz.

Karışımı ocaktaki yemeğimizin üzerine yavaş yavaş gezdirip bir taşım kaynadıktan sonra ocağımızı kapatıyoruz.

